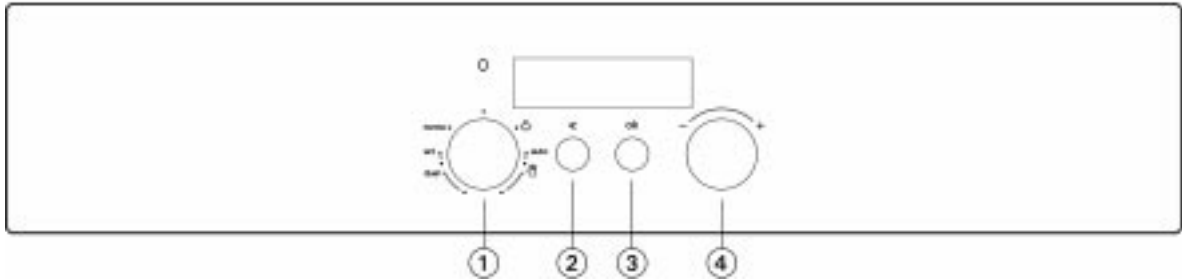


1. Pannello comandi
2. Ventola di raffreddamento (non visibile)  
Il funzionamento della ventola è legato al livello di temperatura raggiunto dal forno e, può continuare, anche dopo lo spegnimento del forno, per alcuni minuti.
3. Resistenza superiore (abbassabile)
4. Lampada posteriore
5. Resistenza circolare (non visibile)
6. Ventola
7. Paratia posteriore catalitica
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta fredda del forno

ACCESSORI



PANNELLO COMANDI



1. Manopola Accensione/Spegnimento - Selezione funzioni
2. Tasto annullamento selezione o ritorno alla selezione precedente.
3. Tasto di conferma
4. Manopola modifica valori predefiniti (temperatura/tempo/livelli). Per navigare tra le funzioni.

Manopole a scomparsa













































- Per usare la manopola premerla al centro.
- La manopola fuoriesce.
- Ruotarla sulla posizione desiderata.

A cottura ultimata posizionare la manopola sullo 0 e premerla al centro per riportarla nella sua posizione originale.

Tabella Funzioni Forno in modalità manuale

Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione Funzione
STATICO	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano.</li><li>• Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, non appena il display ve lo chiederà.</li><li>• Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.</li></ul>
PASTICCERIA	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per cuocere su max. 2 ripiani.</li><li>• Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.</li></ul>
TERMOVENTILATO	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per cuocere, senza preriscaldamento, su uno o più ripiani alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci), senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.</li></ul>
TURBOVENTILATO	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per cuocere su un ripiano (ad es.: frutta, torte, timballi, verdure, pizza, pollame).</li></ul>
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane.</li><li>• La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.).</li><li>• Preriscaldare il forno per 3 - 5 min.</li><li>• Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.</li><li>• In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso.</li><li>• Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.</li></ul>
TURBOGRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti).</li><li>• La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.).</li><li>• Preriscaldare il forno per 3 - 5 min.</li><li>• Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.</li><li>• In caso di cottura di carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso.</li><li>• Si consiglia di girare la carne durante la cottura.</li></ul>
ECO	-	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funzione a risparmio energetico, adatta per riscaldare vivande e completare cotture.</li></ul>

TABELLE DI COTTURA

CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE Agnello, capretto, montone		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Arrosto (vitello, maiale, manzo) (kg. 1)		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	90 - 100
Pollo, coniglio, anatra		X	2	200	80 - 90
		X	2	190	80 - 90
		X	2	200	85 - 95
Tacchino (kg. 4-6) + livello 3 brunitura		X	1	200	160 - 180
		X	1	200	160 - 180
		X	1	210	180 - 190
Oca (kg. 2)		X	2	210	100 - 130
		X	1	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, branzino, tonno, salmone, merluzzo		X	2	200	45 - 55
		X	3	190	45 - 55
		X	2	200	50 - 60
PESCE (IN TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, tonno		X	2	200	40 - 50
		X	3	190	40 - 50
		X	3	200	40 - 50
VERDURE Peperoni e pomodori ripieni		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
Patate al forno		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
DOLCI, PASTICCERIA, ECC. Torte a lievitazione		X	2	190	40 - 50
		X	1	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Torte ripiene (al formaggio)		X	2	190	80 - 90
		X	2	180	70 - 80
		X	2	180	80 - 90
Crostata		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel		X	2	200	50 - 55
		X	1 - 3	200	50 - 55
		X	2	200	50 - 55
Biscotti		X	2	170	20 - 30
		X	1 - 3	200	20 - 30
		X	2	200	20 - 30
Bigné		X	2	180	35 - 45
		X	1 - 3	180	35 - 45
		X	2	180	40 - 50




































CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Torte salate		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
Torte ripiene alla frutta per es. ananas, pesche		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Meringhe		X	2	120	120 - 150
		-	1 - 3	120	120 - 150
		-	2	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	35 - 45
		X	1 - 3	190	35 - 45
		X	2	190	35 - 45
Soufflé		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	3 - 4	5	30 - 40
Braciole		X	4	5	35 - 45
Pesce (tranci)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cosce di pollo		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiedini		X	3 - 4	5	40 - 50
Costine		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
Pollo intero		X	3	5	60 - 70
Arrosto (maiale, manzo)		X	2	5	60 - 70
Anatra		X	2	5	70 - 80
Cosciotto di agnello		X	3	5	70 - 80
Roast beef		X	3	5	50 - 60
Patate al forno		X	3	5	50 - 60
Pesce (orata, trota)		X	3	5	50 - 60

N.B.: Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi.